

XUF9848AB

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	14
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	16
7. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE.....	27
8. HINWEISE UND TIPPS.....	28
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	30
10. FEHLERBEHEBUNG.....	34
11. TECHNISCHE DATEN.....	39
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	42

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und den mobilen Geräten mit der entsprechenden App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.

- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und beseitigen Sie Fettablagerungen vom Gerät, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Lüfteröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Lüfterblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.
- Das Gerät muss geerdet aufgedruckt ist.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.

müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss in regelmäßigen Abständen von einer qualifizierten Person überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm

zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.

- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffnen Sie den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Temperatursensor



WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor, und immer nur einen.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min.-Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor und nach jedem Gebrauch. Seien Sie vorsichtig, die Spitze des Temperatursensor ist spitz.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich

verfärben. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionsweise des Temperatursensor.

- Verwenden Sie die Originalverpackung, um den Temperatursensor zu lagern und aufzuladen.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in das Ladegerät legen.
- Bewahren Sie den Temperatursensor an einem sicheren, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Aufbau

Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

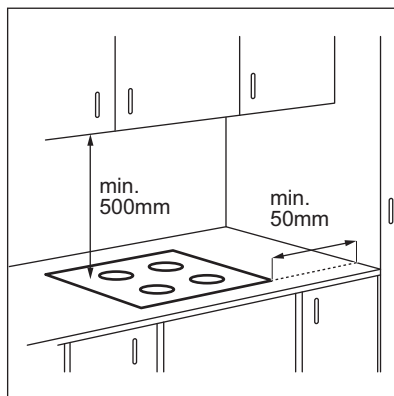
Behandeln Sie das Gerät während der Installation vorsichtig, um ein Verbiegen oder Beschädigungen des Rahmens zu vermeiden.

Folgen Sie dem Diagramm für die Kochfeldverbindung und dem in der Installationsbroschüre und/oder den Etiketten unter dem Kochfeld dargestellten Diagramm (falls zutreffend) für die Fensterschalterverbindung.

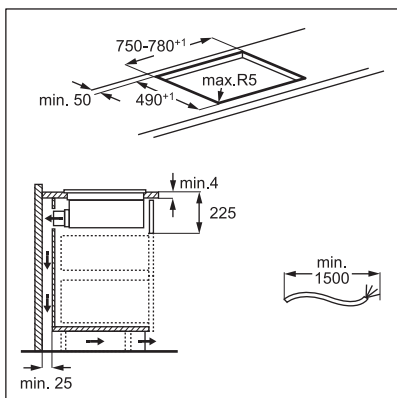
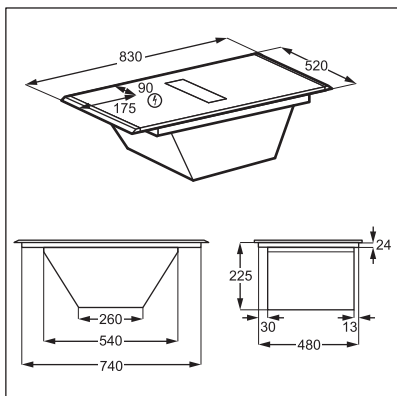
i

Nur für ausgewählte Länder

Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



Sie finden die Videoanleitung „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld mit Dunstabzug“, indem Sie den vollständigen Namen eintippen, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction extractor hob



Filtergehäuse-Montage

Das Gerät muss immer mit allen im Lieferumfang enthaltenen Filtern verwendet werden.

Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die langlebigen Aktivkohle-Filter mit den Griffen nach innen in das Gehäuse

eingesetzt werden. Siehe „Reinigung der Haubenfilter“. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

3.4 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert und darf nur an einer A gesicherten Sicherheitssteckdose betrieben werden.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp, der einer Temperatur von 125 °C oder höher standhält.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgeführt werden.

⚠️ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠️ VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠️ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülle an.

Einphasiger Anschluss

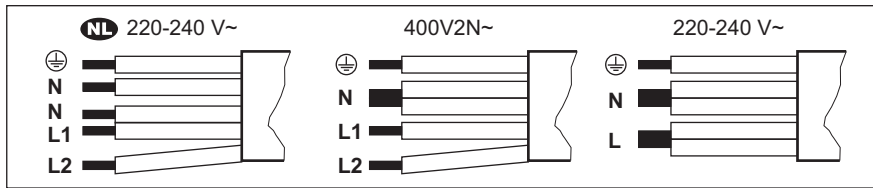
1. Entfernen Sie die Aderendhülle von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülle am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

NL-Verbindung

1. Entfernen Sie die Aderendhülle von den blauen Drähten.

2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.

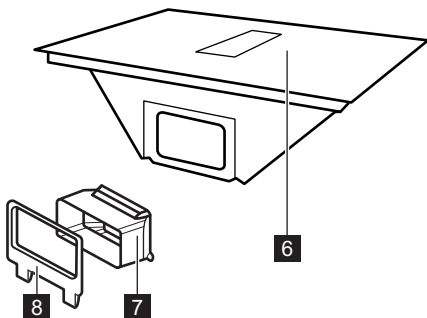
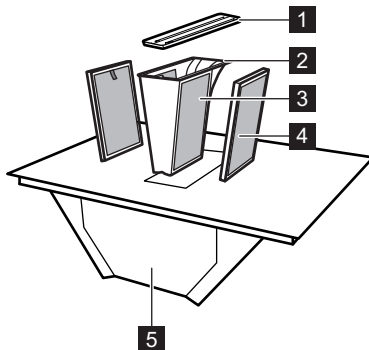
3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).



NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~	Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²
Grün – gelb	Grün – gelb	Grün – gelb
N Blau und blau	N Blau und blau	N Blau und blau
L1 Schwarz	L1 Schwarz	L Schwarz und braun
L2 Braun	L2 Braun	

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

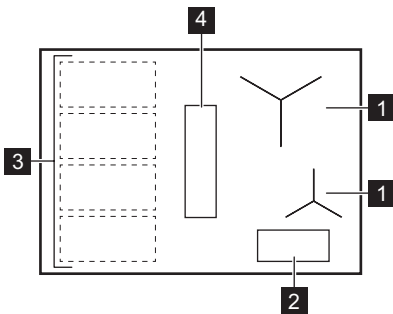
4.1 Produktübersicht



- 1 Gitter
- 2 Fettfiltergehäuse
- 3 Fettfilter (nicht entfernbar)
- 4 Langlebiger Aktivkohle-Filter

- 5 Tropfschale (unter dem Haubensystem)
- 6 Kochfeld
- 7 Luftkanal-Adapter
- 8 Luftkanalanschluss für die Rückwand

4.2 Anordnung der Kochflächen



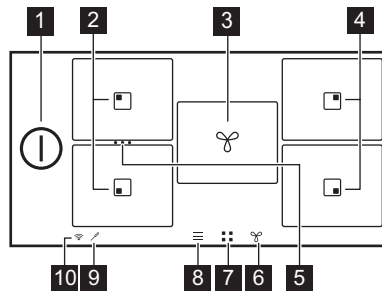
- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld
- 3 Das flexible Induktionskochfeld bestehend aus vier Abschnitten
- 4 Abzugshaube



Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

4.3 Bedienfeldlayout

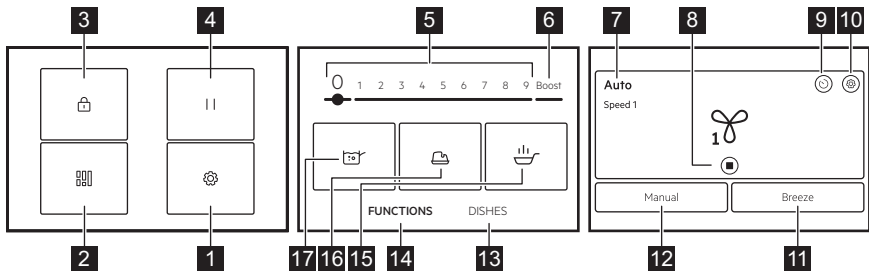
Hauptansicht



Symbol	Beschreibung
1 ①	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 ■	Zone mit Braten- und Kochen-Funktionen.
3 ✂	Einstellen der Funktionen der Dunstabzugshaube.
4 ■	Zone mit der Funktion Kochen.
5 ...	Eine Tastenkombination für Flex Bridge. So wechseln Sie zwischen den drei verfügbaren Modi: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Die Funktion teilt zwei Kochzonen in Segmente auf.
6 ✂	Tastenkombination der Funktionen der Dunstabzugshaube.
7 □ □	Öffnen der Zonenübersicht.
8 ≡	Öffnen des Menüs.
9 🔧	Die Anzeige Temperatursensor.

Symbol	Beschreibung
10 	Die Anzeige WiFi.

Erweiterte Ansicht



Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

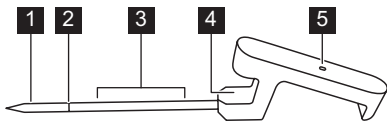
Symbol	Beschreibung
1 	Einstellungen. Öffnen der Einstellungen des Kochfelds.
2 	Flex Bridge. Umschalten zwischen den drei verfügbaren Modi: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Die Funktion teilt zwei Kochzonen in Segmente auf.
3 	Sperren. Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4 	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
5 1 - 9	Einstellen der Kochstufe.
6 Boost	Einschalten der höchsten Kochstufe.
7 Manuell / Auto	Anzeigen der aktuellen Einstellung des Lüfters der Dunstabzugshaube.
8 	Anhalten/Neustarten der Dunstabzugshaube.
9 	Timer der Dunstabzugshaube. Einstellen des Timers für die Dunstabzugshaube.
10 	Einstellungen der Dunstabzugshaube. Zum Öffnen der Einstellungen der Dunstabzugshaube.
11 Breeze	Zum Drehen der Breeze-Funktion.
12 Manuell	Zum Öffnen der manuellen Einstellungen der Dunstabzugshaube.
13 Gerichte	Auswahl voreingestellter Automatikprogramme für verschiedene Lebensmittelarten.
14 FUNKTIONEN	Auswählen von Automatikprogrammen für verschiedene Garmethoden.
15 	Braten. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.
16 	Schmelzen. Verschiedene Produkte schmelzen, wie z. B. Schokolade oder Butter.

Symbol	Beschreibung
17 	Kochen. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

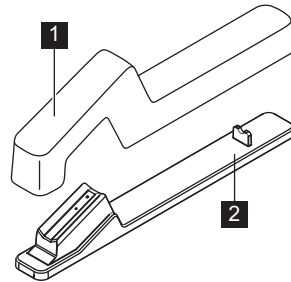
Display-Navigation

Symbol	Beschreibung
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
X	Schließen des Popup-Fensters.
^ v	Ein-/Ausblenden der Anweisungen auf dem Display.
	Ein-/Ausschalten der Optionen.
< >	Zurück-/Vorwärtsgehen um eine Stufe im Menü.

4.4 Temperatursensor



- 1 Messpunkt
- 2 Markierung für den minimalen Füllstand
- 3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4 Haken zum Aufsetzen des Temperatursensor auf den Rand
- 5 Kontrollleuchte



- 1 Unterbau
- 2 Ladestation

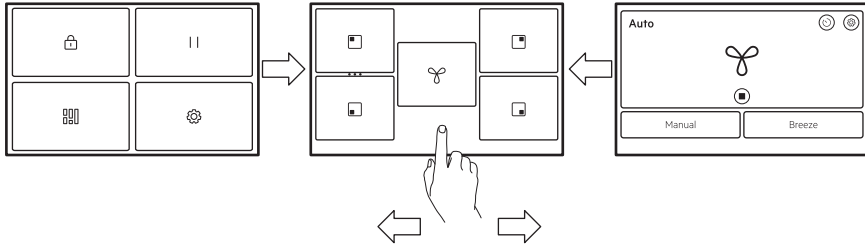
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Navigieren im Display



Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tippen Sie auf die Symbole unten auf dem Display. Sie können auch nach links wischen, um die Einstellungen für die Dunstabzugshaube zu verwalten, oder nach rechts, um das Menü zu erreichen.



Wenn das Display nicht sofort reagiert, stellen Sie sicher, dass Sie die Mitte des gewählten Symbols / der gewählten Option berühren, oder versuchen Sie, es etwas länger zu drücken.

5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit, Lautstärke und Tastentöne einstellen.

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

5.3 FlexPower

FlexPower definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe. Sie können die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.



Wenn die Leistungsstufe unter 2.000 W liegt, können Sie keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Achten Sie darauf, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.

3. Berühren Sie auf dem Display , um das Menü zu öffnen.
4. Wählen Sie Einstellungen > Setup > FlexPower und dann die entsprechende Leistungsstufe.
5. Berühren Sie das Symbol oder , um die Auswahl zu bestätigen.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

5.4 Drahtlos / App-Verbindung

Um die App nutzen zu können, muss das Kochfeld mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden sein. WiFi ist standardmäßig eingeschaltet.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi aus.
3. Berühren Sie , um WiFi zu aktivieren.

Das Kochfeld ist nun bereit, um es mit dem WLAN-Netzwerk und der App zu verbinden.

4. Berühren Sie VERBINDEN.

5. Laden Sie die App herunter. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung oder laden Sie die App direkt aus dem App Store herunter.
6. Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Konto zu erhalten.
7. Ein neues Gerät hinzufügen.
8. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsprozess abzuschließen.

Ändern/Deaktivieren der Netzwerkverbindung

Trennen des Kochfelds vom Netzwerk zu Hause:

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi:
 - Um die Verbindung zu Ihrem Drahtlosnetzwerk zu trennen, berühren Sie TRENKEN.
 - Um WiFi zu deaktivieren, tippen Sie auf .

Um das Kochfeld mit dem neuen drahtlosen Netzwerk zu verbinden, siehe „Drahtlose Verbindung/App-Verbindung“ oben.

5.5 Temperatursensor-Kopplung und Kalibrierung

Ihr Kochfeld ist bei Lieferung nicht mit dem Temperatursensor gekoppelt. Koppeln Sie es vor der ersten Inbetriebnahme oder wenn Sie es durch ein neues ersetzen.

Um genaue Temperaturen zu gewährleisten, kalibrieren Sie das Temperatursensor nach der Kopplung immer.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth aus.
3. Berühren Sie , um Bluetooth zu aktivieren.

Das Kochfeld findet automatisch das verfügbare Zubehör. Wenn Ihr

Temperatursensor nicht in der Liste erscheint, stellen Sie sicher, dass es geladen ist. Schütteln ihn dann oder tippen Sie zweimal darauf, bis das Licht zu blinken beginnt.

4. Wählen Sie das Temperatursensor von der Liste aus und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display um den Kopplungsvorgang abzuschließen.

Nach dem Koppeln zeigt das Display automatisch den Kalibrierungsbildschirm an.

5. Berühren Sie START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um den Kalibrierungsvorgang abzuschließen.

Wenn Sie das Temperatursensor in diesem Schritt nicht kalibrieren, können Sie es später tun. Geben Sie die Einstellungen für Bluetooth erneut ein und wählen Sie Ihr Temperatursensor aus, um mit dem Setup fortzufahren.

Um alle Funktionen des Temperatursensor zu verwenden, kalibrieren Sie es zuerst.

Temperatursensor zurücksetzen/entfernen

Sie können das Temperatursensor jederzeit zurücksetzen oder vom Kochfeld trennen.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth aus. Das Display zeigt das verbundene Temperatursensor an.
3. Berühren Sie die Temperatursensor.
 - Um das Temperatursensor erneut zu kalibrieren, berühren Sie ZURÜCKSETZEN.
 - Um das Temperatursensor vom Kochfeld zu entfernen, berühren Sie das .

Um das Temperatursensor erneut zu verbinden oder ein neues hinzuzufügen, siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- wenn Sie die Hitze nicht einstellen, nachdem Sie das Kochfeld aktiviert haben.
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden oder wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Die Induktionskochzone wird nach 50 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen schaltet sich das Kochfeld nach 6 Stunden aus.

6.3 Topferkennung

Diese Funktion erkennt, ob Töpfe auf den Kochzonen platziert wurden, und deaktiviert die Kochzonen, wenn das Kochgeschirr nicht mehr erkannt wird.

- Wenn Sie das Kochgeschirr zuerst auf eine Kochzone stellen und dann das Kochfeld einschalten, erscheint ein grauer Balken auf der Übersicht der entsprechenden Kochzone.
- Der Balken wird nicht angezeigt, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder das Kochgeschirr aufgrund seiner falschen Platzierung oder ungeeigneten Materialien nicht erkannt werden kann.
- Wenn Sie das Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnt die entsprechende Kochzonenübersicht zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.4 Verwenden der Kochzonen

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.



Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.

Zum Einschalten der Kochzone stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und berühren das entsprechende Zonensymbol. Die verfügbaren Programme

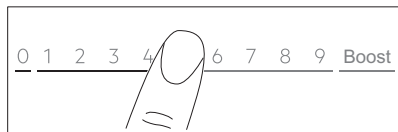
werden auf dem Display angezeigt. Stellen Sie die Kochstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, tippen Sie auf das Symbol **X** oben rechts in der Ecke.

Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Sehen Sie „Leistung“.

6.5 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol.
3. Stellen Sie die Kochstufe durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger ein.

Die Symbole für die Leistungsstufe 1-9 werden größer und der Balken darunter wird rot, um die aktuelle Leistungseinstellung anzuzeigen. Wenn die Leistungsstufe ausgewählt ist, wechselt der Bildschirm in die erweiterte Bildschirmansicht.



Sie können die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Um zum Zonen-Übersichtsbildschirm zu gelangen, berühren Sie die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Zum Ändern der Kochstufe berühren Sie **—** oder **+**. Zum Öffnen der erweiterten Bildschirmansicht berühren Sie die Leistungsstufe.

6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Kochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Nach dieser Zeit kehrt die Kochzone automatisch zur höchsten Heizstufe zurück.

1. Wählen Sie die Kochzone aus.
2. Berühren Sie diese Taste Boost um die Funktion zu aktivieren.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zum manuellen Ausschalten der

Funktion die Kochzone aus und ändern Sie die Kochstufe auf 0.



Boost funktioniert nicht, wenn:

- Flex Bridge in den Modi Standard und Max Bridge arbeitet,
- die Leistung innerhalb einer Phase unzureichend ist (siehe „Leistung“).



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

! WARNUNG!

Solange die Anzeige **III/II/I** eingeschaltet ist, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

III - Garprozess fortsetzen,

II - warmhalten,

I - Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie diese nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.8 Warmhalten

Diese Funktion hält Speisen mit der niedrigen Temperatureinstellung warm.

Warmhalten steht nur zur Verfügung wenn die Kochzone nach Abschluss des Garvorgangs noch warm ist (mit einem sichtbaren Restwärmesymbol) und das Kochgeschirr auf der Kochzone stehen bleibt. Die Funktion funktioniert bei kalter Kochzone nicht.

1. Berühren Sie das Symbol , um das Warmhalten zu deaktivieren.
Das Warmhalten läuft, bis es ausgeschaltet wird.

2. Um die Funktion auszuschalten, tippen Sie auf das Symbol  in der oberen linken Ecke des Displays.

Sie können bei Bedarf die Timer-Funktion einstellen. Sehen Sie „Timer-Optionen“.

6.9 Timer-Optionen

ECO Timer

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Um Energie zu sparen, wird die Heizung der Kochzone vor den ECO Timer-Geräuschen deaktiviert. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.
3. Berühren Sie .
Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
4. Aktivieren Sie das Kochzone ausschalten, um die Funktion zu aktivieren.
5. Stellen Sie die Zeit ein.
6. Zur Bestätigung berühren Sie OK.

Sie können auch das Symbol **X** auswählen, um Ihre Auswahl abubrechen.

Sie können die ECO Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie das  mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Berühren Sie OK, um den Signalton auszuschalten.

Um die Funktion auszuschalten, stellen Sie die Kochstufe auf 0. Alternativ können Sie das  mit dem Timer-Wert antippen, dann das Symbol **X** und Ihre Auswahl bestätigen, wenn ein Popup-Fenster erscheint.

Timer

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

Die Funktion hat keinen Einfluss auf andere Funktionen, die gleichzeitig betrieben werden.

1. Wählen Sie eine beliebige Kochzone aus. Der entsprechende Schieberegler erscheint auf dem Display.
2. Berühren Sie .
Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
3. Deaktivieren Sie das Kontrollkästchen Kochzone ausschalten, um die Funktion auszuschalten.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Zur Bestätigung berühren Sie OK.

Sie können auch das Symbol **X** auswählen, um Ihre Auswahl abubrechen.

Sie können die Timer -Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie das  mit dem Timerwert, und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Berühren Sie OK, um den Signalton auszuschalten.

Um die Funktion zu deaktivieren, Berühren Sie das  mit dem Timer-Wert, berühren Sie das Symbol **X** und bestätigen Sie Ihre Auswahl, wenn ein Popup-Fenster erscheint.

6.10 || Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Sie können die Funktion nicht aktivieren, wenn ein Automatikprogramm (Gerichte oder FUNKTIONEN) läuft.

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können nur ① und die FORTSETZEN verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen. Wenn die Timer-Funktion beendet ist, tippen Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm, um das akustische Signal auszuschalten.

1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Die Kochstufe wird auf  (Warmhalten) und die Lüfterdrehzahl wird in der Betriebsart Manuell auf 1 abgesenkt.

Zum Ausschalten der Funktion berühren Sie FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

6.11 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe / Dunstabzugshaubengeschwindigkeit versehentlich geändert wird.

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
3. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Halten Sie und halten Sie ENTSPERREN 4 Sekunden lang gedrückt.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.12 Child Lock

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube.

1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Optionen > Child Lock.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Es kann einige Zeit dauern, bis die Funktion nach der Aktivierung funktioniert.

6.13 Temperatursensor allgemeine Informationen

Das Temperatursensor ist ein drahtloser Temperatursensor. Sie können damit die Garparameter an verschiedene Arten von Lebensmitteln anpassen und während des gesamten Garvorgangs beibehalten. Das Temperatursensor dient auch als Thermometer, mit dem Sie die Temperatur der Speisen oder Flüssigkeiten während des Garvorgangs überwachen können. Sie können Temperatursensor für Gerichte und FUNKTIONEN sowie manuelles Garen aktivieren.

Das Temperatursensor wird über Bluetooth mit dem Kochfeld verbunden und ist wiederaufladbar. Nach der Norm: EN 60335 der Temperatursensor sollte nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Ladestation und dem Netzteil aufgeladen werden. Eine Minute Ladezeit bietet bis zu 8 Betriebsstunden.

Die Farbe des Lichts zeigt das Temperatursensor-Verhalten an:

- Rot – Aufladen
- Rot blinkend – Alarm/Akku schwach
- Grün – voll aufgeladen
- Blau – verbinden

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Markierung für den minimalen Füllstand. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens bis zur Markierung für den minimalen

Füllstand. Platzieren Sie den Temperatursensor am Rand des Topfs oder der Pfanne am Haken. Nur der Metallteil des Temperatursensors kann mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Wenn er in eine Flüssigkeit fällt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug.

Tipps für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit 2–5 cm über der Markierung für den minimalen Füllstand, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Zeit und Energie zu sparen. Markieren Sie das Kästchen „Deckel verwenden“.

Tipps für feste Lebensmittel

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um den Temperatursensor korrekt in die Speise zu stecken, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt.
- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 bis 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Entfernen Sie den Temperatursensor, bevor Sie das Stück Lebensmittel umdrehen, falls erforderlich, und stecken Sie ihn dann wieder zurück.
- Stellen Sie bei der Verwendung einer Grillplatte sicher, dass der Griff des Temperatursensor außerhalb ihrer Oberfläche bleibt.

6.14 Kochen mit Temperatursensor

Stellen Sie sicher, dass Temperatursensor angeschlossen, kalibriert und aufgeladen ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

Verwenden Sie bei der Verwendung von Automatikprogrammen wie „FUNKTIONEN“ oder „Gerichte“ das Temperatursensor als zusätzliche Hilfe, um die Zieltemperatur der Kochzone zu messen, einzustellen und anzupassen, die für jedes Gericht oder jede Kochmethode angegeben ist. Siehe „FUNKTIONEN“ und „Gerichte“.

1. Wählen Sie die Funktion oder Art der Speise aus dem Menü aus.
2. Berühren Sie  oben rechts in der Ecke des Displays, um die Zieltemperatur einzustellen.
 - Sie können OK über dem Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden. Aktivieren Sie das , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
 - Zum manchen Funktionen werden auf dem Display Tipps zur Nachhaltigkeit angezeigt.
 - Bei Braten können Sie die voreingestellte Wärmestufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
 - Einige der Optionen beginnen mit Aufheizen. Sie können den Fortschritt auf der Einstellskala verfolgen.
 - Für m Bei den meisten Optionen, wie z.B. SousVide-Garen und Poachieren, können Sie die Standardtemperatur ändern.
 - Sie können die Standardgarzeit ändern oder neu einstellen. Nur für SousVide-Garen ist die minimale Garzeit vordefiniert.
3. Folgen Sie den Anweisungen in den Popup-Fenstern.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und/oder die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und eine Benachrichtigung wird angezeigt. Berühren Sie zum Schließen des Fensters OK.

Thermometer

Beim manuellen Garen können Sie das Temperatursensor als Thermometer verwenden, um die Temperatur des Gerichts zu messen und Sie zu benachrichtigen, wenn die Zieltemperatur erreicht wurde.

1. Öffnen Sie den Schieberegler für die Kochzone und stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie  oben rechts in der Ecke des Displays.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

3. Stellen Sie die Zieltemperatur des Gerichts ein.

Die aktuelle Temperatur, gemessen durch Temperatursensor, ist nun in der rechten Ecke des Displays sichtbar. Tippen Sie ggf. erneut, um die Zieltemperatur einzustellen.

4. Sobald die Kochzone die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Benachrichtigung.

6.15 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion können Sie eine geeignete Kochstufe zum Frittieren Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Arten von Speisen an und behält sie während des Garkvorgangs bei. Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung mehr erforderlich.

VORSICHT!

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Sie können die vier Abschnitte zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche kombinieren. Flex Bridge.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Verbinden Sie ggf. das Temperatursensor.

Berühren Sie , um die Temperatur einzustellen.

4. Wählen Sie eine Bratstufe. Das Aufheizen beginnt.
5. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer beginnt sofort zu laufen. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Sie können jetzt Öl und Lebensmittel in die Pfanne geben. Berühren Sie OK, um das Fenster zu schließen und mit dem Braten zu beginnen. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie auf der Steuerleiste die 0.

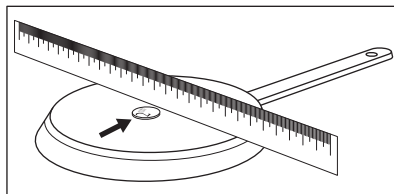
Hinweise und Tipps:

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.
- Sie können die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Bratens einen Deckel verwenden.
- Das Aufheizen kann bei schweren Pfannen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwenden Sie kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

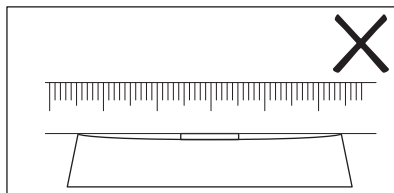
Geeignete Pfannen für die Braten-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfen Sie, ob die Pfanne richtig ist:

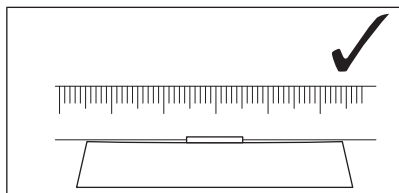
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu schieben.



- a. Die Pfanne ist schlecht, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



- b. Die Pfanne ist gut, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



6.16 FUNKTIONEN: Kochen

Diese Funktion passt die Kochstufe automatisch an, damit Wasser nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.

Kochen-Funktion erfordert, dass das Temperatursensor funktioniert.

VORSICHT!

Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone. Die Flüssigkeit muss die Markierung für den Mindestfüllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Kochen.
3. Schließen Sie das Temperatursensor an.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer beginnt sofort zu laufen.

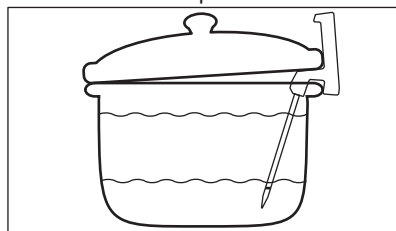
5. Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie auf das Symbol  oben links in der Ecke des Displays.

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe.

Hinweise und Tipps:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Laden Sie das Temperatursensor vor dem Kochen auf.
- Vor Gebrauch Temperatursensor kalibrieren, um den genauen Siedepunkt zu bestimmen.
- Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser oder Wasser bei Raumtemperatur. Der

minimale Flüssigkeitsstand muss die Markierung für den minimalen Füllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken. Der maximale Flüssigkeitsstand lässt mindestens 4 cm Platz unter dem Topfrand.



- Fügen Sie Salz hinzu, sobald der Siedepunkt erreicht ist, falls erforderlich.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ihn entfernen.

6.17 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Schmelzen.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
4. Berühren Sie OK.

Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie auf das Symbol  oben links in der Ecke des Displays.

6.18 Gerichte

Diese Funktion hilft Ihnen bei der Zubereitung verschiedener Speisen mithilfe von voreingestellten Programmen, die bestimmten Speisenkategorien zugeordnet sind. Welche Programme zur Verfügung stehen, hängt von der Kochzone ab.

VORSICHT!

Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. zwei Seitenzonen verbinden. Mit Flex Bridge können Sie die vier Bereiche in zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einem großen Kochbereich kombinieren.
2. Wählen Sie Gerichte.
3. Wählen Sie die Gerichtart aus.
4. Verbinden Sie ggf. das Temperatursensor.

Berühren Sie , um die Temperatur einzustellen.

5. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
6. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Je nach Speiseart und ausgewähltem Programm können Sie Details einstellen und ändern, z. B. Gargrad, Heizstufe zum Braten usw.

Hinweise und Tipps:

- Die am häufigsten zubereiteten Gerichte werden der Liste Am häufigsten benutzt. automatisch hinzugefügt.
- Sie können Programme manuell auf die Liste der Favoriten setzen. .
- Sie können bestimmte Programme ausblenden, indem Sie das  berühren. Gehen Sie zu Einstellungen > Setup > Gerichte, um die Programme wiederherzustellen.

6.19 Sprache

1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache aus.
3. Wählen Sie die Sprache von der Liste aus.

Um die Auswahl zu speichern, tippen Sie auf das Symbol  oder . Wählen Sie anschließend im Popup-Fenster JA aus.

Wenn Sie die falsche Sprache ausgewählt haben, berühren Sie  > . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die erste Option oben links (alternativ die zweite Option oben rechts, je nach Softwareversion). Scrollen Sie nach unten, um die richtige Sprache aus der Liste auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

6.20 Tastentöne / Lautstärke

Sie können den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ganz ausschalten. Sie können zwischen einem Klick (Standard) oder einem Piepton wählen.

Sie können auch die Lautstärke wählen.

1. Berühre  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wählen Sie die gewünschte Option. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.21 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt 5 Helligkeitsstufen, wobei 1 die niedrigste und 5 die höchste ist.

1. Berühre  , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.22 Leistung

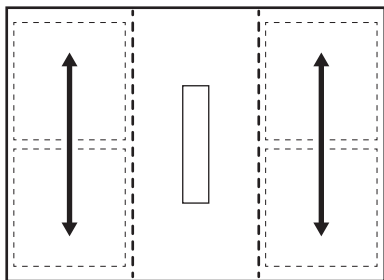
Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die

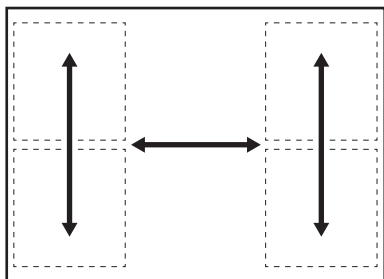
Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.

- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten Kochzone (oder einer Kochzone, die mit FUNKTIONEN oder Gerichte ausgewählt wurde) wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird je nach Auswahlreihenfolge auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Die Farbe der Einstellskala zeigt die verfügbaren Kochstufenoptionen an:
 - rot – die aktuelle Kochstufe,
 - weiß – die maximal verfügbare Kochstufe,
 - hellgrau – eine nicht verfügbare Wärmestufe (Leistung ist aktiv).
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



Wenn die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzt ist (1500 W – 6000 W), verteilt die Funktion die verfügbare Leistung auf alle Kochzonen. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „FlexPower“.



6.23 Funktionen der Abzugshaube

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Manuell-Modus

Die Abzugshaube kann sowohl während des Kochvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld neben dem Kochfeld arbeiten.

1. Berühren Sie diese Taste  um die Optionen der Dunstabzugshaube zu öffnen.
2. Sie können die Lüftergeschwindigkeit durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger einstellen.
3. Zum Ausschalten der Dunstabzugshaube berühren Sie 0.

Auto

Die Funktion passt die Ventilator Drehzahlstufe automatisch an die Temperatur der Kochzone an. Die Funktion wird in der Regel standardmäßig aktiviert.

Der Auto-Modus verfügt über mehrere Lüftermodi. Um das Setup zu ändern, wählen Sie  >  > Auto-Lüfter.

Sie können die Funktion aktivieren, während das Kochfeld eingeschaltet ist und keine der Kochzonen aktiv ist, oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs.

i

Wenn Sie die Funktion aktivieren, während das Kochfeld ausgeschaltet ist, keine der Kochzonen in Betrieb ist und keine Restwärme auf dem Bedienfeld sichtbar ist, schaltet sich die Funktion nach einigen Sekunden von selbst aus.

1. Drücken Sie  und halten Sie es gedrückt, um das Kochfeld zu aktivieren.
2. Berühren Sie .
3. Wenn die Funktion nicht standardmäßig eingeschaltet ist, drücken Sie Auto, um sie zu aktivieren.
4. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe.

Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.

Die Dunstabzugshaube reagiert auf die Temperatur der Kochzone und erhöht oder verringert die Ventilatorgeschwindigkeit entsprechend. Das Lüftersymbol wird angezeigt, mit der Nummer, die der Lüfterdrehzahl entspricht.

5. Berühren Sie das Symbol  auf einer aktivierten Kochzone, um die Kochzone auszuschalten, oder , um das Kochfeld auszuschalten.

Je nach Einstellmodus wird Auto einige Zeit lang laufen. Wenn die Restwärme niedrig ist, könnte Breeze ebenfalls den Betrieb aufnehmen. Der Lüfter der Dunstabzugshaube bleibt so lange in Betrieb, wie die Restwärmanzeige sichtbar ist.



Die Lüftergeschwindigkeit kann während des Garvorgangs manuell eingestellt werden, indem  > Manuell berührt wird.

Zum Ausschalten der Funktion tippen Sie auf  > .

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während Auto läuft, wird die Funktion für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Timer der Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen.

Es ist nicht möglich, den Timer der Abzugshaube einzustellen, während die Abzugshaube deaktiviert ist.

1. Berühren Sie  > .
2. Stellen Sie die Zeit ein.
3. Berühren Sie OK, um den Timer zu starten.

Der Timer beginnt herunterzuzählen.

- Sobald der Timer heruntergezählt hat, stoppt der Betrieb der Abzugshaube.
- Es ist möglich, den Abzugshauben-Timer einzustellen, während Auto eingeschaltet ist. Wenn Auto die Abzugshaube vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert, wird der Timer zurückgesetzt.

- Wenn der Timer die Abzugshaube vor Auto deaktiviert, wird die Funktion ausgeschaltet.
- In beiden Fällen wird Auto beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Lüfter für Dunstabzugshaube in seiner maximalen Geschwindigkeitsstufe.

1. Berühren Sie , um die Optionen der Dunstabzugshaube zu öffnen.
2. Berühren oder schieben Sie Ihren Finger zu Boost, um die Funktion zu aktivieren. Ein Signal ertönt.

3. Berühren Sie  bei Bedarf, um die Optionen der Dunstabzugshaube zu öffnen.

Berühren oder schieben Sie Ihren Finger in die Position 0, um die Funktion bei Bedarf zu deaktivieren.

Die Funktion kann bis zu 8 Minuten lang betrieben werden. Danach wechselt die Lüfterdrehzahl automatisch auf 3. Sie können die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.

Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter auf eine besonders niedrige Geschwindigkeit ein. Der Lüfter läuft unmittelbar nach der Aktivierung mit einem minimalen Geräuschpegel. Verwenden Sie diese Funktion nach dem Kochen, um anhaltende Gerüche zu entfernen.

So aktivieren Sie die Funktion bei ausgeschaltetem Kochfeld und Restwärme    sichtbar ist:

1. Berühren Sie  > Breeze.
2. Berühren Sie OK, um die Funktion zu starten. Ein Signal ertönt. Auf dem Display erscheint .
3. Um ggf. den Timer einzustellen, berühren Sie  und dann .
4. Stellen Sie die Zeit ein. Die Standardzeit ist auf 60 Minuten eingestellt.

Wenn der Timer abgelaufen ist, schaltet sich die Dunstabzugshaube automatisch aus.

Selbsttrocknen

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter automatisch so ein, dass er nach dem Garen und Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Der Lüfter läuft 20 Minuten lang auf der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion standardmäßig aktiviert.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, erscheint das Symbol  auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Display des Hauben-Timers sichtbar. Es ist nicht möglich, die eingestellte Zeit zu verändern. Sobald der

Zyklus beendet ist, schaltet sich der Lüfter automatisch aus.

So stoppen Sie die Funktion während der Ausführung:

1. Berühren Sie .

2. Berühren Sie das .

Der Lüfter der Dunstabzugshaube schaltet sich aus.

So deaktivieren Sie die Funktion vollständig:

1. Berühren Sie  >  > Selbsttrocknen.

2. Berühren Sie den Schieberegler, um die Funktion zu deaktivieren.



Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie den gesamten Zyklus über ununterbrochen laufen zu lassen.

7. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 / ...Flex Bridge

Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Die Abschnitte können zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einem großen Kochbereich kombiniert werden. Sie können die Kombination der Abschnitte auswählen, indem Sie den Modus auswählen, der der Größe des Kochgeschirrs entspricht, das Sie verwenden möchten. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Standard, Big Bridge und Max Bridge.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen.
2. Tippen Sie auf  > Flex Bridge. Sie können auch die in der Zonenübersicht sichtbare Verknüpfung ... verwenden.
3. Wählen Sie die Betriebsart aus, die am besten zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt.
4. Stellen Sie die Hitze ein.

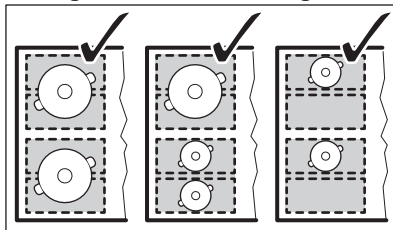


Sie können für jeden einzelnen Bereich, der von einer bestimmten Betriebsart erstellt wurde, unterschiedliche Heizstufen einstellen.

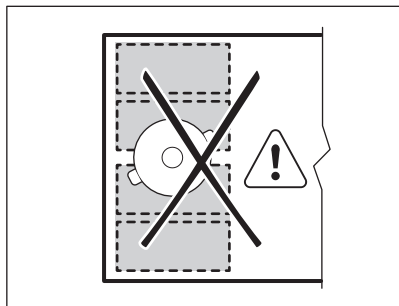
7.2 Flex Bridge Standardmodus

Dieser Modus kombiniert die Abschnitte in zwei Kochbereiche gleicher Größe. Die beiden Bereiche arbeiten wie unabhängige Kochzonen.

Richtige Position des Kochgeschirrs:



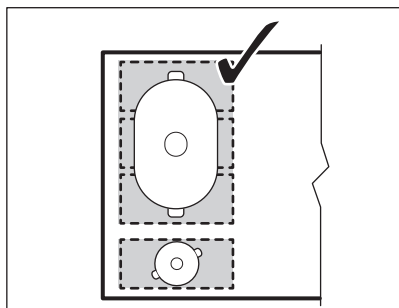
Falsche Position des Kochgeschirrs:



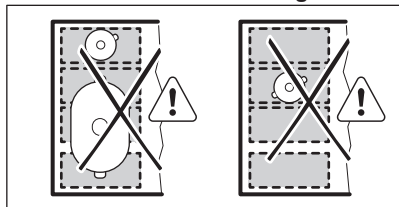
7.3 Flex Bridge Big-Bridge-Modus

In diesem Modus werden die drei hinteren Abschnitte zu einem Kochbereich zusammengefasst. Der einzelne vordere Bereich funktioniert wie eine unabhängige Kochzone.

Richtige Position des Kochgeschirrs:



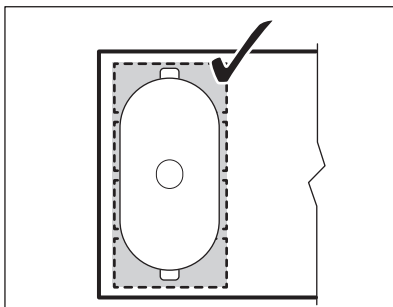
Falsche Position des Kochgeschirrs:



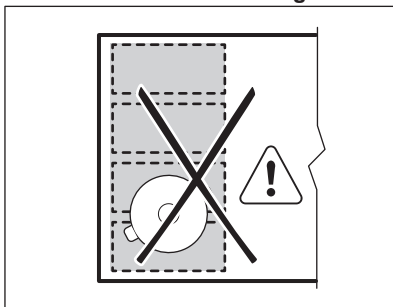
7.4 Flex Bridge Max-Bridge-Modus

Dieser Modus kombiniert alle Abschnitte zu einem großen Kochbereich. Sie können ihn zum Kochen mit einer großen Pfanne oder Grillplatte verwenden.

Richtige Position des Kochgeschirrs:



Falsche Position des Kochgeschirrs:



8. HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Verwenden Sie für die Braten-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe

der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).

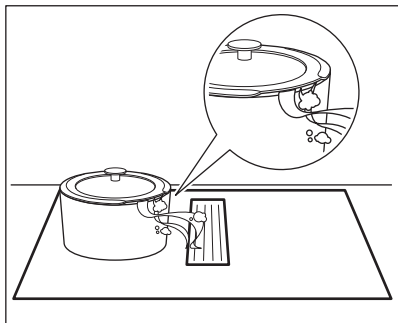
- Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

Dampfentlüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, können Sie die speziellen Dampfentlüftungsdeckel mit Ihrem Kochgeschirr verwenden. Die Deckel sind so konstruiert, dass sie den im Inneren des Topfes entstehenden Dampf zur Abzugshaube leiten und so unerwünschte Kochgerüche und übermäßige Feuchtigkeit in der Küche minimieren. Die Deckel sind separat in verschiedenen Größen erhältlich und passen auf die meisten gängigen Kochgeschirr-Typen. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.



8.2 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten: Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

8.3 Hinweise und Tipps für die Abzugshaube

- Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe auf das Gitter abstellen. Sie wird nicht beschädigt.
- Beim Betrieb von Auto startet die Lüftung zu Beginn eines jeden Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Sie können die Geschwindigkeit auch manuell einstellen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug

zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.



WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.



Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann durch das Bewegen des Kochgeschirrs verschmutzt werden oder seine Farbe verändern. Sie können den Bereich wie beschrieben reinigen.

9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

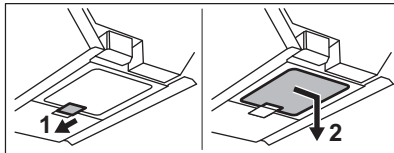
Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Das Gitter besteht aus . Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wischen Sie das Gitter mit einem weichen Lappen ab.

Tropfschale

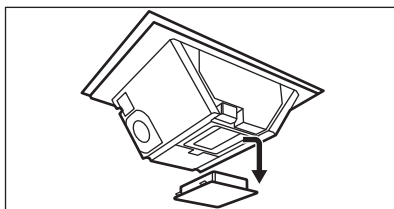
Unter der Haube befindet sich eine Tropfschale. Er fängt das bei jedem Garvorgang entstehende Kondenswasser auf. Zu jeder Zeit kann Wasser aus dem Haubensystem in die Tropfschale tropfen. Denken Sie daran, die Schale regelmäßig zu leeren. Die Tropfschale ist von oben sichtbar, sobald Sie das Gitter und das Filtergehäuse zusammen mit den Filtern entfernt haben.

Bevor Sie auf die Tropfschale zugreifen, achten Sie darauf, den Inhalt der Schublade oder des Schrankes unter dem Kochfeld vor versehentlich verschüttetem Wasser zu schützen.

1. Entriegeln Sie zunächst die mittlere Verriegelung auf der Rückseite, um auf die Tropfschale zuzugreifen. Schieben Sie die Verriegelung in die entgegengesetzte Richtung. Nehmen Sie die Tropfschale in beide Hände und schieben Sie sie vorsichtig nach rechts.



2. Schieben Sie die Tropfschale vertikal nach unten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser verschüttet wird.



3. Entsorgen Sie das Wasser und spülen Sie die Tropfschale aus. Sie können die Schale manuell (mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Lappen/Schwamm) oder in einem Geschirrspüler (Standardprogramm) waschen.

⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in die Haube gelangt.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Haubensystems verschüttet werden:

1. Schalten Sie die Haube aus.
2. Heben Sie das Gitter an und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg.
4. Reinigen Sie den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“).

5. Leeren Sie die Tropfschale, falls erforderlich.
6. Schalten Sie die Haube ein, stellen Sie die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lassen Sie ihn einige Zeit laufen, um die verbliebene Feuchtigkeit zu entfernen.

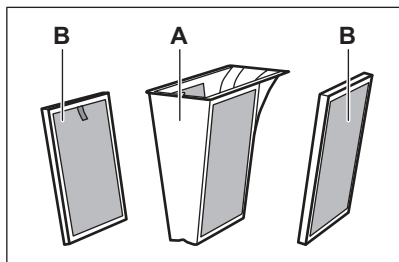
9.4 Reinigen und Regenerieren der Haubenfilter

Die Filtereinheit besteht aus den folgenden Elementen: Fettfilter in Kombination mit dem Fettfiltergehäuse **A** und die

herausnehmbaren, langlebigen Kohlefilter **B**.



Das Gerät muss immer mit allen im Lieferumfang enthaltenen Filtern betrieben werden.



Die Fettfilter **A** sammeln Fett, Öl und Speisereste und verhindern, dass diese in das Haubensystem gelangen. Die

langlebigen Kohlefilter **B** mit Aktivkohleschaum neutralisieren Rauch und Kochgerüche.

Reinigen und regenerieren Sie die Filter in regelmäßigen Abständen:

- Reinigen Sie die Fettfilter **A** sobald angesammeltes Fett sichtbar wird. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, die Filter einmal im Monat oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.
- Reinigen Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter **B** nur, wenn angesammeltes Fett sichtbar ist.

- Regenerieren Sie die langlebigen Kohlefilter **B** nur, wenn die Benachrichtigung an ist. Die Benachrichtigung erscheint in der Hauptansicht des Displays in Form einer gelben Punktanzeige. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 7. Nach dieser Zeit müssen die Filter durch neue ersetzt werden.
- Darüber hinaus verfügt das Kochfeld über einen eingebauten Zähler mit einer Benachrichtigung, die Sie an die Reinigung der Fettfilter und die Regeneration der langlebigen Aktivkohle-Filter erinnert. Der Zähler für die Benachrichtigung startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal einschalten. Nach 140 Stunden Gebrauch, ein Popup-Fenster und der Punkt neben dem Haubensymbol erscheint und zeigt an, dass es Zeit ist, die Fettfilter **A** und die langlebigen Kohlefilter **B**. Der Punkt wird nur angezeigt, wenn der Lüfter ausgeschaltet ist, und bleibt sichtbar, bis Sie die Benachrichtigung zurücksetzen oder den Filter austauschen.



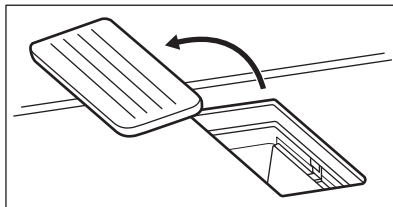
WARNUNG!

Übersättigte Filter können eine Brandgefahr darstellen.

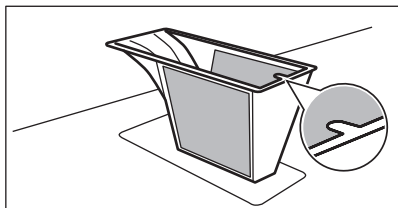
Demontage / Wiedermontage der Filter

Die Filter und das Fettfiltergehäuse befinden sich direkt unter dem Gitter in der Mitte des Kochfelds. Entfernen Sie sie vorsichtig, da sie aufgrund von angesammeltem Fett rutschig sein könnten.

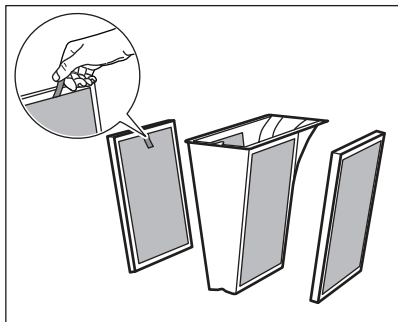
1. Entfernen Sie das Gitter.



2. Nehmen Sie das Fettfiltergehäuse heraus, indem Sie den hervorstehenden Griff erfassen.



3. Nehmen Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter heraus, indem Sie den Griff erfassen.



4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:
 - a. Schieben Sie die langlebigen Aktivkohle-Filter entlang der eingebauten Schienen in das Haubensystem.
 - b. Setzen Sie das Fettfiltergehäuse wieder ein.
 - c. Setzen Sie das Gitter wieder ein.

Reinigen der Fettfilter und des Fettfiltergehäuses

1. Waschen Sie das Fettfiltergehäuse mit den Fettfiltern vorsichtig in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie es dann mit warmem Wasser ab. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können die Fettfilter und das Fettfiltergehäuse in der Spülmaschine bei einem beliebigen Standardprogramm mit weiterem Geschirr in derselben Ladung spülen.



Je nach Spülmitteltyp und Anzahl der Spülgänge kann es natürlich zu leichten Verfärbungen am Filter kommen. Dies hat keinen Einfluss auf die Leistung des Fettfilters.

Es wird nicht empfohlen, beim Reinigen / Trocknen der Filterkomponenten Papierhandtücher zu verwenden.

2. Lassen Sie ihn einige Zeit bei Raumtemperatur trocknen.
3. Setzen Sie das Fettfiltergehäuse mit den Fettfiltern wieder ein.
4. Auswählen  >  > Filter. Wählen Sie den Filter aus und tippen Sie auf ZURÜCKSETZEN.

Der Zähler wird neu gestartet.

Reinigung der langlebigen Aktivkohle-Filter

1. Waschen Sie die Filter behutsam und ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Reinigungsmittel können die Aktivkohlefiltration beschädigen. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Alternativ können Sie nach dem Entfernen der groben Verschmutzungen die Filter auch im Geschirrspüler bei 65-70 °C (mit einem Programm über 90 Min) ohne Spülmittel und ohne Geschirr im gleichen Spülgang reinigen.
2. Lassen Sie die Filter mindestens 24 Std bei Raumtemperatur trocknen. Die Filter müssen vor dem Wiedereinbau vollständig getrocknet sein.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.

Regenerieren der langlebigen Aktivkohle-Filter

1. Reinigen Sie zuerst die Filter wie oben beschrieben.
2. Legen Sie die Filter bei 100 °C 120 Min lang in den Backofen. Legen Sie die Filter

auf den mittleren Kombirost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.

3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.
4. Auswählen  >  > Filter. Wählen Sie den Filter aus und tippen Sie auf ZURÜCKSETZEN.

Der Zähler wird neu gestartet.

9.5 Reinigen des Temperatursensor

- Reinigen Sie den Temperatursensor vor der ersten Inbetriebnahme.

- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler.
- Der Kunststoffgriff kann sich verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Temperatursensor-Funktionsweise hat.

10. FEHLERBEHEBUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⓘ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Nachdem Sie die Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert haben, beginnt das Kochfeld sich zu erhitzen, stoppt und startet dann erneut.	Dies ist eine Sicherheitsprüfung, um sicherzustellen, dass sich das Temperatursensor in einem Topf befindet, für den automatische Programme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert wurden.	Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
	Die FlexPower-Stufe ist zu niedrig.	Ändern Sie die maximale Leistung im Menü. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Das Temperatursensor reagiert nicht oder das Display zeigt an, dass das Temperatursensor nicht gefunden wird.	Das Temperatursensor wird entladen oder Bluetooth nicht eingestellt.	Laden Sie das Temperatursensor auf. Verbinden Sie das Temperatursensor mit dem Kochfeld über das Bluetooth. Siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.
Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.	Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
	Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.
Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.	Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe „Tägliche Verwendung“.
Das rote Licht auf dem Temperatursensor blinkt.	Das Temperatursensor ist entladen oder beschädigt.	Laden Sie das Temperatursensor auf. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.	Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.	Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.	Rühren Sie die Speise oft um.
Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe, deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Sie können eine Funktion nicht einschalten.	Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.	Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten.
Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) oder SousVide-Garen stoppt.	Zu Beginn eines Garvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berührt.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Befolgen Sie die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht.	Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.	Stellen Sie das Kochgeschirr an die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus nicht geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Symbol blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Hinweise und Tipps“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
	Flex Bridge ist eingeschaltet. Ein oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Anzahl von Abschnitten des eingeschalteten Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.
E3 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung. Siehe „Montage“.
E4 leuchtet.	Der Zonentemperatursensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
E7 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Stellen Sie sicher, dass das Gebläse durch nichts blockiert wird. Wenn das Kühlgebläse durch nichts blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Hinweise und Tipps“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
Das Kochfeld kann keine Verbindung zum drahtlosen Netzwerk herstellen.	Der Router blockiert neue WLAN-Teilnehmer.	Stellen Sie sicher, dass der Router neue Teilnehmer zulässt. Starten Sie den Router nach Bedarf erneut.
	Die drahtlose Verbindung im Kochfeld ist nicht aktiviert.	Aktivieren Sie die WiFi. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose/App-Verbindung.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Frequenz des Routers ist auf 5 GHz eingestellt.	Ändern Sie die Einstellungen des Routers auf 2,4 GHz oder 2,4+5 GHz. Wenn der Router nur eine Frequenz von 5 GHz unterstützt, dann kann das Kochfeld nicht verbunden werden.
	Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router näher an das Kochfeld. Verwenden Sie bei Bedarf einen Wi-Fi-Repeater, um das Signal zu verstärken.
Sie können das Kochfeld nicht in der WLAN-Netzwerkliste in den App-Einstellungen finden.	Das Kochfeld ist bereits mit dem Netzwerk verknüpft, ist aber möglicherweise nicht sichtbar.	Trennen Sie das Kochfeld vom Netzwerk. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose/App-Verbindung.
Die Bedienleiste für die Abzugshaube blinkt und die Abzugshaube startet nicht oder schaltet ab.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffnen Sie das Fenster. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Siehe „Montage“. Wenn der Fensterschalter bereits vorhanden ist, vergewissern Sie sich, dass er korrekt installiert wurde. Siehe Installationshandbuch. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Die Abzugshaube funktioniert wieder.
Der Haubenlüfter funktioniert nicht richtig, wenn die Haubenfunktionen aktiviert sind.	Die Umgebungstemperatur um die Abzugshaube ist zu hoch. Es besteht eine unzureichende Luftzirkulation in und um die Abzugshaube.	Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stecken Sie es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nehmen Sie den Haubenfilter heraus und entfernen Sie die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Siehe „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktivieren Sie dann die Haube erneut.
Der beim Kochen erzeugte Dampf wird von der Haube nicht ausreichend absorbiert.	Die Deckel auf dem Kochgeschirr sind nicht richtig platziert.	Wenn Ihr Kochgeschirr keine Dampfabzugsdeckel hat, achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Hinweise und Tipps“ finden Sie Informationen zu den speziellen Dampfabzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
In der Hauptansicht des Displays erscheint eine gelbe Punktanzeige.	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Reinigen und regenerieren Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Eine höhere Kochstufe ist nicht verfügbar.	Leistung arbeitet und reduziert die maximale Leistung.	Siehe „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Kochen-Funktion startet nicht.	Die Lasermarkierung an der Temperatursensor-Spitze ist nicht vollständig in Flüssigkeit eingetaucht. Das Wasser ist zu warm. Der Temperatursensor wird nicht geladen.	Geben Sie mehr Wasser in den Topf. Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur. Laden Sie den Temperatursensor auf, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
Die Kochen-Funktion funktioniert nicht richtig.	Der Temperaturmesswert ist ungenau, da der Temperatursensor nicht kalibriert ist.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor vor dem ersten Garvorgang.
Das Aufheizen mit der Braten-Funktion dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist uneben.	Siehe „Hinweise und Tipps“.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld

richtig bedient haben. Wenn nicht, ist die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos, auch nicht während der Garantiezeit. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Servicezentren finden Sie in der Servicebroschüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell XUF9848AB
Typ 67 D4A 05 FD
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 343 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



11.2 WiFi Verbindung

WiFi Frequenz	2400 - 2483,5 MHz
---------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	min. 100

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

11.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz bei Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Betriebsfrequenz	2400 - 2483,5 MHz
Maximale Übertragungsleistung	7 dBm
Temperaturbereich	0 - 200°C
Messzyklus	2 Sek

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU für Kochplatten

Modellbezeichnung	XUF9848AB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne rechts Hinten rechts	14.5 cm 18.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne rechts Hinten rechts	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

12.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12.3 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.5 W
----------------------------------	-------

Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2.0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

12.4 Produktinformationsblatt und die Produktinformationen für Dunstabzugshaube gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesignverordnungen

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	XUF9848AB	
Jährlicher Energieverbrauch - AEChood	32.7	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A+	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.0	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrads - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	550.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	650.0	m³/h
A-gewichtete Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	50	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	66	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	69	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
Zusätzliche Informationen gemäß EU-Norm 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	42.6	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	286.7	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	449	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	650.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	111.9	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W

Gerät getestet gemäß: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Haube – Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Haubenlüfter auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie die Haube noch ein paar Minuten laufen.

- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen. Es wird empfohlen, die Funktion Boost nur in extremen Situationen zu verwenden.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.
- Verwenden Sie den maximalen Durchmesser des Luftkanalsystems, um die Effizienz zu optimieren und Lärm zu reduzieren.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

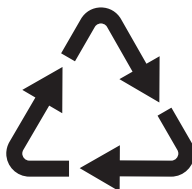


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen

werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte

beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

